

VORWERK

Le meilleur pour votre famille

Thermomix & Vous

Votre magazine culinaire

Saveurs et envies d'automne - hiver

Un nouveau livre de recettes Envie de desserts...

Tous à vos petits cadeaux de Noël :

4 recettes supplémentaires

Place aux marchés de Noël

16 fiches recettes Thermomix

N°2 Automne-Hiver 2004

Thermomix

Edito



Chère cliente, cher client,

Voici venu le temps des balades en forêts aux couleurs chatoyantes, des instants conviviaux partagés au coin d'un bon feu de cheminée, mais aussi des mille et un parfums et saveurs qui enrichissent ces fins d'années.
Votre magazine *Thermomix et Vous* Automne-Hiver vous offre toute une panoplie d'idées, d'informations, et surtout de recettes pour bien préparer et profiter au mieux de cette saison avec le Thermomix.

Les fêtes de fin d'année approchent. Elles sont l'occasion de mettre les petits plats dans les grands ou tout simplement de concocter des plats de saisons originaux. Retrouvez vite vos 16 fiches recettes illustrées ainsi que l'Ecole Thermomix et lancez-vous, au choix, dans des recettes festives pour recevoir, ou plus traditionnelles pour tous les jours, toujours simples et naturelles grâce au Thermomix.
Noël est le moment de toutes les petites attentions qui font tant plaisir à chacun ! Découvrez vite notre article sur les recettes de Noël Thermomix, à offrir en toute simplicité comme petits cadeaux personnalisés, ou pour décorer maison et table de fête.

Thermomix et Vous vous informe également des dernières actualités pratiques et des nouveautés du moment. Profitez ainsi des marchés de Noël avec les dates et lieux dans les grandes villes en France.
Et pour clore, une très bonne surprise : la bibliothèque de livres de recettes TM31 s'agrandit et vous propose son nouveau livre « Envie de desserts... », pour le bonheur des petits et des plus grands ! Lisez vite la page ci-contre pour plus de détails.

Nous vous souhaitons une agréable lecture, et surtout une très bonne dégustation avec Thermomix !

Cordialement,
Sandrine Dupuydenus
Directrice éditoriale

Sommaire

Info Recettes

- Les recettes sont conçues pour 4 personnes, sauf indications contraires.
- **Les programmations pour le Thermomix TM21 sont indiquées entre parenthèses dans les recettes dans le cas où elles sont différentes de celles du Thermomix TM31.**
- Signification des pictogrammes indiqués dans les recettes :

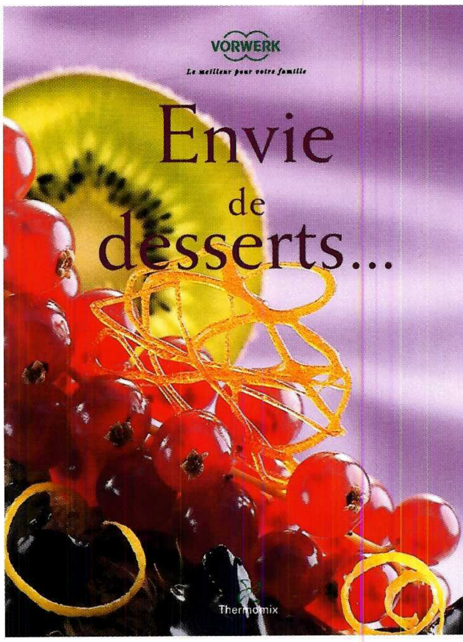
Léger — Économique
Créatif — Rapide

Magazine trimestriel édité par :
Vorwerk France Thermomix
5, rue Jacques Daguerre
Boîte Postale 40626
44306 Nantes Cedex 3
Tél. : 02 518 547 47
www.vorwerk.fr
Directeur de la publication : Bertrand Lengaigne
Directrice de la rédaction : Sandra Jossien

Directrice éditoriale : Sandrine Dupuydenus
Rédaction : Sandrine Dupuydenus, Sandra Jossien, Frédérique di Giovanni
Direction artistique : Patricia Escudier
Photos : Michel Leprêtre, Sucré-salé / Image Source, Isabelle Rozembaum / PhotoAlto, Ville de Mantes-la-Jolie, FdG.
Impression : Imprimerie Wauquier 78270 Bonnières-sur-Seine
01 30 93 13 13 - www.imprimerie-wauquier.com
ISSN : 1950-4799

Envie de desserts ?





Cela tombe bien, Thermomix sort en novembre son nouveau livre de recettes TM31 « Envie de desserts... », dédié à tout gourmand qui se respecte ! Pour vous mettre dès maintenant l'eau à la bouche, suivez le Chef...





Vous avez rêvé d'un livre des desserts complet, accessible et alléchant ? Thermomix l'a fait pour vous. Avec plus de 90 recettes et de belles photos appétissantes, vous allez vous régaler !

Pour commencer, découvrez toutes les bases culinaires indispensables à la réussite de vos desserts : les pâtes à tarte, crèmes, coulis ou glaçages n'auront plus de secret pour vous.

Ensuite, retrouvez tous les grands classiques des desserts adaptés au Thermomix comme la Tarte aux fraises ou les Poires Belle Hélène avant de vous laisser surprendre par les saveurs plus originales des Cornes de gazelle ou de la Mousse d'avocat aux kiwis !

Faites plaisir à votre famille avec des recettes pour tous les jours, rapides et faciles avec le Gâteau marbré ou la Crème express au chocolat mais épatez aussi vos convives avec la Marquise au chocolat ou le Sabayon de cidre aux pommes.

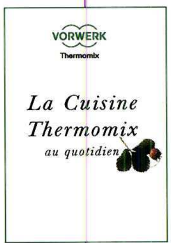
Les desserts sont aussi souvent le péché mignon des enfants. Régalez-les mais aussi, pourquoi pas, faites-les participer à des recettes conviviales qu'ils apprécient comme la Pâte à tartiner ou les Cookies ?

En résumé, tout un programme s'annonce avec « Envie de desserts... », prochain compagnon de votre Thermomix !

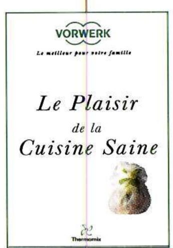
Pour savoir comment l'acquérir, contactez vite votre Conseiller Thermomix ou appelez le **n°Azur : 0 810 63 15 77.**

Vous êtes clients du Thermomix TM21 ? Complétez votre bibliothèque Thermomix par 2 livres de recettes adaptés au TM21

- La Cuisine Thermomix au quotidien : des recettes simples et appétissantes, et des trucs et astuces pour cuisiner au quotidien avec le Thermomix (15,50 € + 8 € de frais d'envoi).



- Le Plaisir de la Cuisine Saine : destiné à tous ceux pour qui alimentation rime avec bien-être et plaisir... avec le Thermomix bien sûr ! (20 € + 8 de frais d'envoi)



Pour toute commande, envoyez votre demande sur papier libre accompagné d'un chèque à l'ordre de :

Vorwerk France
Service Clients
5, rue Jacques Daguerre
Boîte Postale 40626
44306 Nantes Cedex 3
ou appelez au
02 518 547 47

Tous à vos petits cadeaux de Noël et autres décorations plaisir !



L'heure de Noël approche à grand pas, avec tous ses préparatifs et festivités joyeuses. Quel plaisir de partager ces moments en famille ou entre amis dans la convivialité ! Et si cette année, grâce au Thermomix, vous innoviez et réalisiez vos propres petits cadeaux ou décorations culinaires ?

Mini Panettones

Cette spécialité italienne est une véritable tradition pendant les fêtes de Noël.
La texture moelleuse de ces petites brioches aux fruits confits les fera tous craquer !

Pour 8 mini panettones + 1 grand

500 g de farine (type 550)
100 g de sucre
42 g de levure fraîche (1 cube)
150 g de beurre mou ou margarine
1 sachet de sucre vanillé
2 œufs + 2 jaunes
50 g de raisins secs
100 g de fruits confits
1/2 c. à c. d'écorce de citron râpé
Papier sulfurisé

- Mettre les fruits confits dans le bol et mixer 3 sec / vit 5. Réserver de côté.
- Mettre 120 g d'eau tiède et la levure émiettée dans le bol et mixer 1 mn / 37° / vit 2 (TM21 : 1 mn / 40° / vit 2). Ajouter la farine, le sucre, le sucre vanillé, le beurre coupé en morceaux, les œufs entiers et les jaunes d'oeufs et mixer 2 mn / .
- Recouvrir le bol et laisser reposer la pâte 1h dans un endroit sec jusqu'à ce que le volume ait doublé.
- Beurrer 8 petites tasses à café. Couper 8 bandes de papier sulfurisé (16 cm de longueur X 7 cm de hauteur selon vos tasses). Façonner 8 petits cylindres avec des trombones ou agrafes et les placer dans les tasses. Beurrer et fariner un moule à brioche pour le grand panettone.
- Après le repos de la pâte ajouter les raisins secs, l'écorce de citron et les fruits confits et mixer 1 mn / .
- Confectionner un boudin d'environ 3 cm d'épaisseur avec la pâte. Couper 8 morceaux et les presser dans les tasses afin que la pâte remplisse la moitié.
- Mettre le reste de la pâte dans le moule à brioche. Recouvrir moule et tasses d'un torchon et laisser à nouveau reposer 1h.
- Préchauffer le four à 180° (th. 6). Cuire au four les mini panettones pendant environ 25-30 mn à 180° (th. 6) et le grand panettone pendant environ 40-50 mn. Recouvrir éventuellement de papier sulfurisé au bout de 20 mn.

Suggestion de présentation :

Démoulez les mini panettones en gardant le papier sulfurisé autour et les nouer d'un ruban de couleur. Vous pouvez les offrir en accompagnement du café ou pendant les journées des fêtes de Noël au coin du feu.

Etoiles aux amandes

De vraies petites douceurs qui vous mettront la tête dans les étoiles !

Pour une vingtaine d'étoiles

Emporte-pièce en forme d'étoile
120 g de sucre
250 g d'amandes émondées
40 g de beurre
1 c. à c. d'extrait d'amande amère
1 c. à c. de colorant alimentaire jaune

- Mettre le sucre dans le bol et mixer 10 sec / vit 9.
- Ajouter les amandes et mixer 15 sec / vit 8.
- Ajouter le beurre, l'extrait d'amande amère et le colorant et mixer 8 sec / vit 4. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et mixer 8 sec / vit 4 pour obtenir une pâte colorée homogène.

Biscuits de Noël

Ces petits biscuits sablés au glaçage blanc raviront les enfants.

Pour une trentaine de biscuits
Emporte-pièces

Pour les biscuits :
150 g de farine
75 g de sucre en poudre
120 g de poudre d'amandes
150 g de beurre mou en morceaux
1 c. à c. d'extrait d'amande amère
1 œuf
1 pincée de sel

Pour le glaçage :
1 blanc d'œuf
100 g de sucre en poudre
1 c. à s. de jus de citron

• Mettre tous les ingrédients des biscuits dans le bol et mixer 20 sec / vit 4.
• Former une boule de pâte et placer 2 h au frais.
• Préchauffer le four à 180° (th 6).
• Fariner le plan de travail et le rouleau à pâtisserie et étaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm.
• Former les biscuits à l'aide des emporte-pièces et les déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en laissant un peu d'espace entre chaque.
• Cuire au four en 2 fournées 8 à 10 mn à 180° (th. 6). Laisser refroidir.
• Préparer le glaçage : Mettre le sucre en poudre dans le bol et mixer 10 sec / vit 9.
Insérer le fouet dans le bol, ajouter le blanc d'œuf et mixer 2 mn / vit 3.
Ajouter le jus de citron et mixer 15 sec / vit 3.
• Etaler le glaçage sur les biscuits complètement refroidis et laisser sécher 2 h environ.

Suggestion de présentation :

Réalisez des guirlandes de biscuits en piquant un petit pic dans chaque biscuit avant de les cuire au four afin de garder un petit trou. Après complet refroidissement et glaçage, ôter les pics, passer un fil ou une ruban fin dans une aiguille et former la guirlande à l'aide de l'aiguille et du fil. Cette jolie guirlande décorera votre sapin de Noël ou votre cheminée.





• Former une boule et la mettre au réfrigérateur pendant 1h.
• Etaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm et découper les étoiles avec un emporte-pièce.
• Laisser à nouveau au réfrigérateur environ 2 h.

Suggestion de présentation :

Pour offrir, disposez quelques étoiles dans une jolie boite en plastique transparente en intercalant une feuille de papier alimentaire colorée entre chaque couche.



Confiture de pommes aux épices

Cette confiture de Noël offrira à vos hôtes un parfum d'épices original pour une dégustation toute en douceur.

Pour environ 4 pots
800 g de pommes (de préférence Golden) épluchées et vidées
600 g de sucre à confiture 10 : 8 (adapter la quantité au type de sucre utilisé)
10 g de jus de citron
2 gousses de vanille
3 pincées de gingembre
2 pincées d'anis en poudre ou 1 anis étoilé
5 pincées de cannelle

• Mettre dans le bol les pommes épluchées coupées en gros morceaux avec 200 g d'eau et mixer 20 sec / vit 10.
• Ajouter tous les autres ingrédients et mixer 5 sec / vit 8.
Régler 9 mn / Varoma / vit (sens inverse) (TM21 : 9 mn / Varoma / vit 1), jusqu'à ébullition.
Régler ensuite 7 mn / 100° / vit (sens inverse) (TM21 : 7 mn / 100° / vit 1), (adapter la durée aux indications sur votre paquet de sucre).
• Verser la confiture dans des pots stérilisés, les fermer avec un couvercle et les retourner. Laisser reposer à l'envers au moins 2 h.

Suggestion de présentation :

Mettez la confiture dans de jolis petits pots décorés d'une étiquette personnalisée, et d'une pièce de tissu pour recouvrir le couvercle fixée avec un élastique ou un morceau de raffia.

Place aux marchés de Noël



Marché de Noël de Mantes-la-Jolie du 11 au 24 décembre 2004

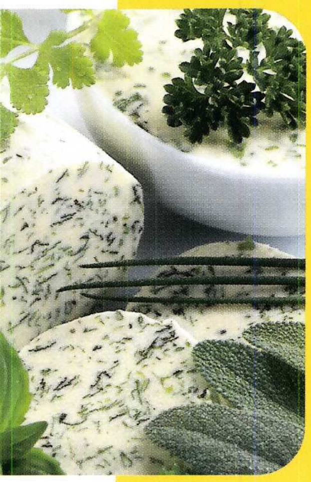
Depuis quelques années, les marchés de Noël ont pris une place importante parmi les événements publics de fin d'année.
C'est au 14ème siècle que remonterait la tradition du marché de Noël, une origine d'Europe germanique où se situent les marchés les plus célèbres, comme ceux de Strasbourg ou de Vienne.
Aujourd'hui, les marchés de Noël sont présents dès **le début du mois de décembre** dans toutes les grandes agglomérations mais aussi dans nombreuses petites villes et villages. Souvent installés au cœur de la ville, ils sont l'occasion d'une ballade conviviale en famille ou entre amis en déambulant parmi les **petits chalets de bois illuminés aux senteurs appétissantes**.

Vous y trouverez à l'origine toutes les **décorations de Noël** pour vos sapins, table et maison, ainsi que différents objets artisanaux. **La dégustation de vin chaud et de friandises de Noël**, parfois même de spécialités régionales, est aussi souvent de mise. Certains marchés se sont diversifiés et proposent également des articles variés pour le bonheur des petits et des plus grands. Enfin, vous pourrez souvent profiter d'animations diverses comme des concerts ou des crèches de Noël.

Quelques dates de marchés de Noël.
Renseignez-vous auprès de votre mairie ou consultez les panneaux d'affichage pour connaître le marché le plus proche de chez vous.

- **Chartres**
  24 nov. au 15 déc.
  Place Marceau
- **Clermont-Ferrand**
  1er déc. au 24 déc.
  Place de la Victoire
- **Lille**
  24 nov. au 29 déc.
  Place Rihour
- **Lyon**
  27 nov. au 24 déc.
  Place Carnot dans le 2ème arrondissement
- **Marseille**
  25 nov. au 15 janv.
  Cannebière
- **Toulouse**
  10 déc. au 29 déc.
  Place du Capitole
- **La Défense**
  30 nov. au 24 déc.
  Parvis de la Défense
- **Rennes**
  4 déc. au 24 déc.
  Place du Parlement
- **Strasbourg**
  24 nov. au 31 déc.
  Grands marchés: Place Broglie, rue de la Comédie, place de la Cathédrale
- **Nantes**
  30 nov. au 24 déc.
  Place du Commerce, Rue de la Pérouse, Place Royale

Trucs et astuces



Beurre d'herbes

La recette :

- Mixer 50 g d'herbes (persil, ciboulette, estragon, basilic, sauge...) 10 sec / vit 8.

Racler les parois du bol à l'aide de la spatule et mixer 8 sec / vit 8.

- Ajouter 200 g de beurre ramolli coupé en dés, du sel et du poivre.

Placer le panier de cuisson pour éviter les projections sur les parois et le couvercle et mixer 30 sec / vit 3.

- Prolonger le mixage si nécessaire pour obtenir un résultat homogène.
- Le façonner et le placer au réfrigérateur quelques heures avant utilisation.

Le truc en + : pour un salage parfait, prendre du beurre demi-sel et supprimer le sel.

L'utilisation : parfait pour étaler sur des canapés, parfumer les plats de pâtes, de haricots verts, les viandes grillées ou les poissons pochés.

La conservation : quelques jours au réfrigérateur ou congelé en petites portions pour une utilisation ponctuelle.



Démouler facilement un gâteau

Si votre gâteau se démoule difficilement à la sortie du four, recouvrez-le aussitôt d'une feuille de papier d'aluminium : la vapeur formée vous aidera à le démouler.

Cocktails Campari et Rouge au Crémant



Nage de la mer safranée



Galettes de pommes de terre au saumon mariné



Bûche glacée exotique



Nage de la mer safranée

Entrée

Thermomix exclusivement : 11 mn

4 grosses noix de Saint-Jacques
4 gambas crues
200 g de moules cuites
400 g de fumet de poisson
1/2 c. à c. de sel
2 doses de safran en poudre
100 g de crème fraîche liquide à 15 % m.g.
2 jaunes d'œufs
1 branche de cerfeuil
Quelques pluches de cerfeuil pour la décoration
Poivre

Conseils Thermomix

S'il y a trop de sauce gardez-la pour préparer des huîtres chaudes au safran : ouvrez les huîtres, versez une cuillerée de nage au safran sur chacune, ajoutez une pincée de gruyère râpé ou de parmesan et gratinez 5 mn sous le gril du four.

- Verser le fumet de poisson avec 100 g d'eau dans le bol et mettre le panier de cuisson.
- Déposer les gambas dans le fond du panier, puis les noix de Saint-Jacques et enfin les moules et régler 10 mn / 100° / vit 1. Adapter le temps de cuisson selon la grosseur des Saint-Jacques.
- À l'arrêt de la minuterie, vider le contenu du panier dans un plat de service chaud. Ne garder que 3 gobelets du jus de cuisson (réserver le reste pour la cuisson d'un poisson ou pour une soupe de poisson).
- Ajouter le reste des ingrédients et régler 1 mn / 70° / vit 2.
- Disposer les fruits de mer dans de petites assiettes creuses avec des cuillères à soupe et verser la sauce dessus avec quelques pluches de cerfeuil.
- Accompagner de riz nature et de courgettes cuites à la vapeur.

Cocktails Campari et Rouge au Crémant

Cocktail

Thermomix exclusivement : 20 sec

Cocktail Campari

Pour 6 coupes

1 bouteille de pétillant bien frais
240 g de Campari ou Americano
100 g de sirop de sucre de canne
1 citron vert
6 cerises cocktail
10 glaçons

- Mettre les glaçons dans le bol et mixer 2 pressions Turbo puis 4 sec / vit 6.
- Ajouter tous les autres ingrédients dans le bol et mixer 15 sec / vit 5.
- Servir aussitôt avec une cerise cocktail au fond de chaque verre.

Conseils Thermomix

Pour un cocktail plus fruité, allongez de jus d'orange.

Cocktail Rouge au crémant

Pour 6 coupes

1 bouteille de Crémant d'Alsace
100 g de fruits rouges frais ou surgelés
20 g de liqueur de cassis, mûres ou framboises

- Mettre les fruits rouges et la liqueur dans le bol et mixer 20 sec / vit 8.
- Verser dans des coupes et ajouter le Crémant d'Alsace bien frais.

Bûche glacée exotique

Dessert

Préparation : 15 mn + Thermomix : 2 mn + Attente au congélateur : 6 h

300 g de mangue surgelée
300 g d'ananas surgelé
300 g de lychees surgelés
3 blancs d'œufs
150 g de sucre en poudre
30 g de crème fraîche épaisse
100 g de macarons à la pistache
100 g de macarons au chocolat

- La veille, congeler les fruits, lavés, épluchés, dénoyautés et coupés en morceaux en les posant sur un plat en fine couche.
- Quelques heures avant le repas, préparer les glaces : chemiser un moule à cake de film alimentaire.
- Mettre 50 g de sucre dans le bol et mixer 15 sec / vit 9.
- Ajouter les lychees, un blanc d'œuf et 10 g de crème fraîche et mixer environ 30 sec / vit 6 en aidant avec la spatule.
- Etaler la glace au fond du moule et lisser. Emietter les macarons au chocolat sur la surface.
- Laver le bol et préparer de la même façon la glace à la mangue avec les mêmes quantités d'ingrédients.
- Etaler la glace sur les macarons au chocolat, lisser et émietter les macarons à la pistache dessus. Laver le bol et préparer la glace à l'ananas de la même façon.
- Etaler la glace, lisser et mettre le moule au congélateur environ 6 h afin que la bûche durcisse.
- Au moment de servir, démouler la bûche et décorer éventuellement de crème chantilly, de petits macarons ou meringues.

Conseils Thermomix

Variez les parfums à l'infini.

Galettes de pommes de terre au saumon mariné

Plat quotidien

Préparation : 10 mn + Thermomix : 30 sec + Attente au réfrigérateur : 1 h + Cuisson à la poêle : 8 mn

Pour les galettes :

1 kg de pommes de terre
1 gros oignon
3 branches de persil
1 œuf entier + 1 jaune
80 g de farine
1/2 c. à c. de sel
Poivre
50 g de margarine ou huile d'olive

Pour le saumon mariné :

16 petites tranches de saumon fumé
20 g de citron vert
1 c. à c. d'huile d'olive
2 c. à c. d'huile de noisette
12 graines de coriandre
12 baies roses
4 brins d'aneth
Sel et poivre

Conseils Thermomix

Ajoutez des œufs durs ou au plat pour un brunch réussi.

- Une heure avant, préparer le saumon : étaler les tranches de saumon sur un plat.
- Mélanger le jus de citron vert avec les huiles et en badigeonner le saumon. Parsemer des aromates, couvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 1 h.
- Préparer les galettes : éplucher et couper en gros morceaux les pommes de terre.
Mettre tous les ingrédients dans le bol (sauf la margarine) et mixer 30 sec / vit 4 en aidant avec la spatule.
- Vider le mélange dans un saladier et façonner des petites galettes.
- Les faire dorer à la poêle sur feu doux environ 4 mn par face.
- Présenter les galettes dans les assiettes et disposer les tranches de saumon égouttées et légèrement plissées dessus.

Tarte fondante brocolis camembert



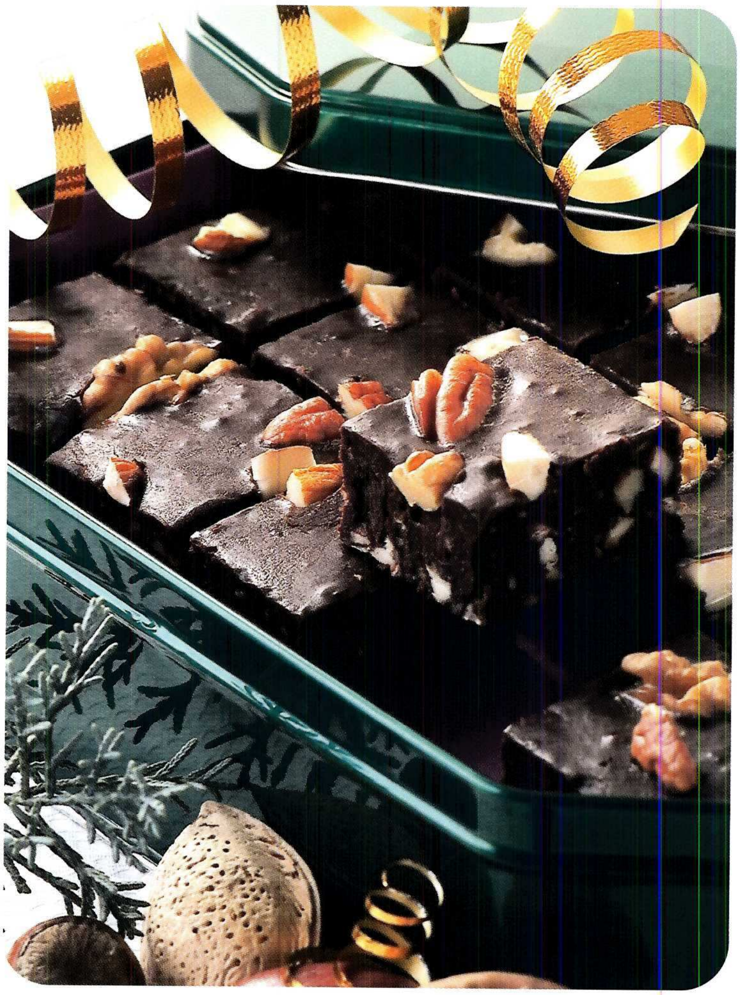
Sauce aux airelles



Galette à l'ananas et au rhum



Chocolats de Noël



Crevettes exotiques coco gingembre

Entrée

Thermomix exclusivement : 15 mn

16 crevettes roses cuites décortiquées
1 c. à c. de gingembre en poudre
200 g de lait de coco
1 dose de curcuma ou safran
1 petit poivron rouge
Le jus d'1/2 citron vert
10 g d'huile d'olive
Coriandre
Sel et poivre

- Mettre les crevettes décortiquées avec l'huile d'olive dans le bol et régler 4 mn / 100° / ↺ / vit ⟆ (TM21 : 4 mn / 100° / vit 1).
- Vider le contenu du bol et réserver les crevettes dans le panier de cuisson.
- Ajouter le lait de coco, le curcuma, le gingembre, le jus de citron vert, le sel et le poivre et mixer 10 sec / vit 5.
- Mettre le panier de cuisson contenant les crevettes dans le bol et régler 10 mn / 90°/ vit ⟆ (TM21 : 10 mn / 90°/ vit 1).
- Couper le poivron en lanières et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Verser la sauce dans 4 assiettes, y déposer 4 crevettes et parsemer de feuilles de coriandre ciselées et de lanières de poivrons.

Gratin de potiron au munster

Entrée

Préparation : 5 mn + Thermomix : 19 mn + Cuisson au four : 15 mn

Pour 4 à 6 personnes
600 g de potiron sans l'écorce
200 g de munster
1 oignon
80 g de crème fraîche épaisse
1 c. à c. de graines de cumin
30 g de beurre
Sel et poivre

- Enlever l'écorce et les graines du potiron et le couper en gros morceaux.
- Mettre l'oignon épluché et coupé en deux dans le bol et mixer 5 sec / vit 5 (TM21 : laisser tomber l'oignon coupé en 4 sur les couteaux tournant à vit 5).
- Ajouter le beurre et le potiron et régler 15 mn / 100° / ↺ / vit ⟆ (TM21 : 15 mn / 100° / vit 1).
- Préchauffer le four à 210° (th. 7). A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème, le sel et le poivre et mixer 5 sec / vit 2.
- Régler 3 mn / 100° / ↺ / vit ⟆ (TM21 : 3 mn / 100° / vit 1).
- Pendant ce temps, couper le munster en fines lamelles.
- A l'arrêt de la minuterie, répartir la préparation au potiron dans 4 à 6 ramequins et déposer dessus le munster et les graines de cumin.
- Cuire au four environ 15 mn à 210° (th. 7) et servir chaud.

Brownie aux marrons

Dessert

Thermomix : 6 mn + Cuisson au four : 35 mn

150 g de beurre
100 g de chocolat noir
4 œufs
50 g de farine
130 g de sucre
150 g de crème de marrons
50 g de brisures de marrons glacés (facultatif)

- Préchauffer le four à 180° (th. 6). Mettre le chocolat en morceaux dans le bol et mixer 5 sec / vit 8.
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule, ajouter le beurre et le sucre et régler 5 mn / 80° / vit 1.
- A l'arrêt de la minuterie, insérer le fouet dans le bol, ajouter la crème de marrons, les œufs et la farine et mixer 30 sec / vit 3.
Oter le fouet, verser la moitié des brisures de marrons glacés et mixer 10 sec / vit 1.
- Verser dans un moule carré ou rectangulaire beurré et fariné et cuire au four environ 35 mn selon la hauteur du moule. Laisser refroidir avant de démouler.
- Découper le brownie en carrés, servir 1 à 2 parts par assiette et décorer avec le reste des brisures de marrons glacés.

Mousse de saumon en habit vert

Poisson

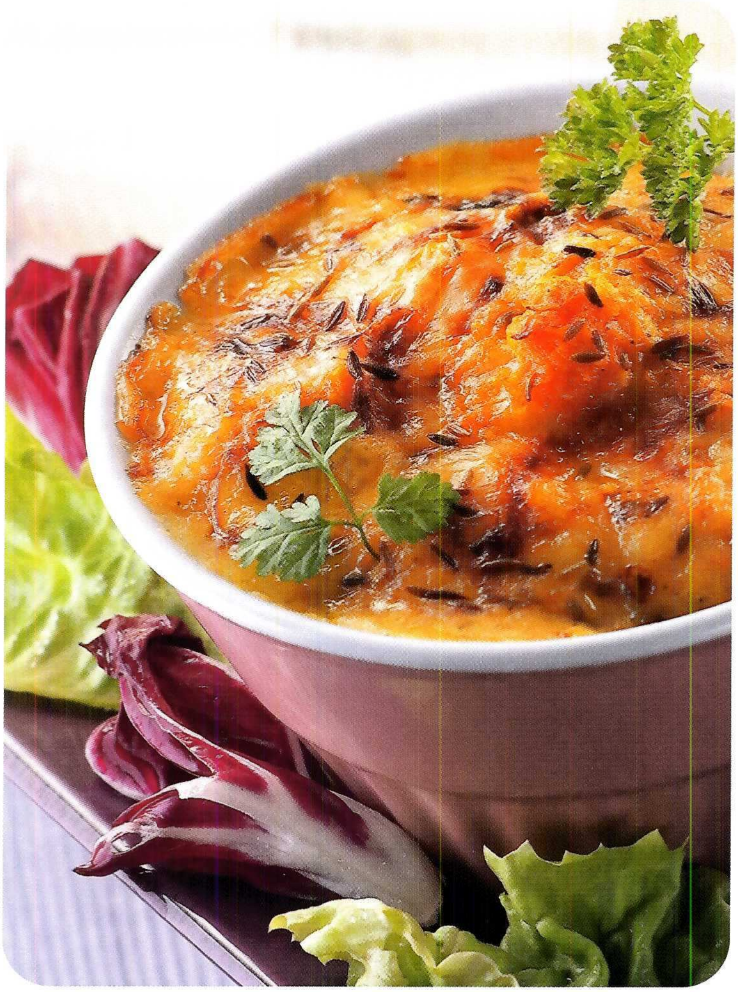
Préparation : 15 mn + Thermomix : 28 mn

400 g de filets de saumon
1 laitue
6 brins d'aneth
2 œufs
80 g de crème fraîche épaisse
20 g de beurre
20 g d'huile d'olive
3 pincées de noix de muscade
Quelques gouttes de Tabasco
Sel et poivre

Pour la sauce :
100 g de crème fraîche
20 g d'huile d'olive
Le jus d'un citron vert
2 pincées de curry
Sel et poivre

- Détacher 12 larges feuilles de laitue. Les rincer et les essorer.
- Dans une grande casserole, porter à ébullition 2 l d'eau avec 1 cuillérée à soupe de sel.
- Réserver le cœur de laitue et plonger les 12 feuilles dans l'eau bouillante pendant 30 sec (quelques unes à la fois). Les sortir de l'eau délicatement sans les déchirer à l'aide d'une écumoire et les égoutter à plat sur un linge.
- Pendant ce temps, verser 500 g d'eau dans le bol, mettre les filets de saumon dans le panier de cuisson et régler 15 mn / Varoma / vit 1.
- Emincer le reste de cœur de salade pour en garder 60 g.
- A l'arrêt de la minuterie, vider l'eau et mettre le saumon dans le bol. Ajouter la crème fraîche et mixer 10 sec / vit 3 puis 8 sec / vit Turbo.
- Ajouter les jaunes d'œufs (garder 1 blanc), l'aneth, la salade émincée, quelques gouttes de Tabasco, la muscade, le sel et le poivre et mixer 10 sec / vit 3.
- Réserver cette préparation dans un saladier et nettoyer le bol.
- Insérer le fouet dans le bol, ajouter le blanc d'œuf et mixer 2 mn / vit 3 (TM21 : 1 mn / vit 2.5). Ajouter les blancs en neige à la mousse de saumon.
- Mettre 500 g d'eau dans le bol et régler 5 mn / Varoma / vit 1.
- Pendant ce temps, répartir la mousse de saumon au centre des feuilles de laitue et les replier afin d'enfermer complètement la farce et d'obtenir des petits paquets.
- Badigeonner le Varoma d'huile d'olive, y déposer les papillotes et régler 5 mn / Varoma / vit 1.
- A l'arrêt de la minuterie, garder les papillotes au chaud et vider l'eau du bol.
- Mettre tous les ingrédients de la sauce dans le bol et mixer 20 sec / vit 10. Servir aussitôt.

Gratin de potiron au munster



Crevettes exotiques coco gingembre



Mousse de saumon en habit vert



Brownie aux marrons



Sauce aux airelles

Sauce

Thermomix exclusivement : 12 mn

300 g d'airelles en boîte
1 c. à c. de gingembre en poudre
10 g de Cognac
500 g de bouillon (fond de veau)
50 g de beurre
Le zeste d'une demi-orange
Sel et poivre

- Mettre le bouillon et les airelles dans le bol et régler 8 mn / Varoma / vit 1.
- A l'arrêt de la minuterie, mixer 15 sec / vit 8 et passer la purée au tamis.
- Remettre la purée dans le bol avec le beurre, le Cognac, les zestes d'orange, le gingembre, le sel et le poivre et régler 3 mn / 100° / vit 1.

Conseils Thermomix

Cette sauce accompagne parfaitement les gibiers avec une purée de pommes de terre ou de céleri.

Tarte fondante brocolis camembert

Plat quotidien

Préparation : 5 mn + Thermomix : 16 mn + Cuisson au four : 35 mn

Pour la pâte brisée :
150 g de farine
80 g de beurre

Pour la garniture :
400 g de brocolis
1 camembert au lait cru de 250 g
200 g de crème fraîche épaisse
2 œufs
2 tranches de jambon de Bayonne
2 pincées de noix de muscade
Sel et poivre

- Préchauffer le four à 180° (th. 6).
- Préparer la pâte brisée : mettre tous les ingrédients dans le bol avec 50 g d'eau et mixer 30 sec / .
- Etaler la pâte dans un moule à tarte chemisé de papier sulfurisé.
- Laver et découper le brocoli en petits bouquets (garder les queues pour un velouté) et les mettre dans le panier de cuisson.
- Mettre 500 g d'eau dans le bol, insérer le panier et régler 15 mn / Varoma / vit 1.
- Pendant ce temps, couper le jambon en petits morceaux et le camembert en fines lamelles en ôtant la peau.
- A l'arrêt de la minuterie, étaler les bouquets de brocolis sur la pâte puis parsemer du jambon.
- Vider l'eau du bol, y mettre les œufs, la crème, le sel, le poivre et la noix de muscade et mixer 10 sec / vit 5.
- Verser le mélange sur la tarte, déposer les lamelles de camembert en étoile par-dessus et cuire au four environ 35 mn à 180° (th. 6).

Chocolats de Noël

Dessert

Thermomix : 6 mn + Attente : quelques heures

200 g de chocolat au lait
200 g de chocolat noir à 70% de cacao
100 g de crème fraîche liquide
180 g de noix mélangées décortiquées (noix, pécan, noisettes, amandes...)
1 c. à c. de cannelle
1 petite pincée de gingembre moulu
1 petite pincée de cardamome moulue
1 petite pincée de coriandre moulue
1 sachet de sucre vanillé
100 g de beurre

- Mettre le chocolat dans le bol et mixer 15 sec / vit 9.
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule, ajouter les autres ingrédients sauf les noix et régler 5 mn / 50° / vit 2.
- Ajouter les noix et mixer 10 sec / vit 3.
- Verser le mélange sur environ 2 cm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser durcir quelques heures.
- Couper le chocolat en carrés et le stocker au frais.

Suggestion de présentation : pour offrir, disposer quelques chocolats dans une jolie petite boite en fer en intercalant une feuille de papier alimentaire entre chaque couche.

Conseils Thermomix

Variez les mélanges de fruits secs et les proportions de chocolat au lait et de chocolat noir (exemple : chocolat au lait amande).

Galette à l'ananas et au rhum

Dessert

Préparation : 10 mn + Thermomix : 6 mn + Macération : 30 mn + Cuisson au four : 40 mn

Pour la pâte feuilletée :
300 g de farine
300 g de beurre congelé en petits morceaux au préalable
2 pincées de sel

Pour la garniture :
1 ananas
50 g de vieux rhum
60 g d'amandes émondées ou en poudre
40 g de Maïzena
150 g de sucre en poudre (de préférence roux)
1 jaune d'œuf pour dorer

- Eplucher l'ananas, retirer le cœur dur et couper la pulpe en gros morceaux. Les mettre dans le bol et mixer 5 sec / vit 5. Mettre dans un saladier et les mélanger avec le sucre et le rhum. Laisser macérer 30 mn couvert d'un film alimentaire.
- Pendant ce temps, préparer la pâte feuilletée : mettre tous les ingrédients avec 150 g d'eau dans le bol et mixer 30 sec / vit 6.
- Etaler la pâte en un grand rectangle et la replier en 3.
Répéter cette opération 3 fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau bien fariné.
- Etaler la pâte feuilletée, en deux disques inégaux. Garnir un moule à tarte avec le plus grand.
- A la fin du temps de macération de l'ananas, préchauffer le four à 210° (th. 7).
- Préparer la garniture : Mettre les amandes dans le bol et mixer 15 sec / vit 10.
- Ajouter la Maïzena, l'ananas et son jus de macération et mixer 20 sec / vit 8 puis régler 5 mn / 90° / vit 2.
- Laisser tiédir la compote d'ananas (à 37° pour le TM31) puis l'étaler sur la pâte.
- Couvrir avec le second disque de pâte et souder les bords en les ourlant vers l'intérieur. Badigeonner le dessus avec un pinceau trempé dans le jaune d'œuf battu et dessiner des croisillons à la pointe d'un couteau.
- Cuire au four 15 mn à 210° (th. 7) puis 25 mn à 180° (th. 6).

Conseils Thermomix

Surprenez vos invités à la période de la galette des Rois avec cette galette originale.
Utilisez de l'ananas en boîte sans ajouter de sucre.

Mijoté d'agneau aux poivrons



Spaghettis alla carbonara



Hamburgers de la terre et de la mer



Boudin aux deux pommes



Spaghettis alla carbonara

Plat quotidien

Préparation : 5 mn + Thermomix : 6 mn

400 g de spaghettis
100 g de parmesan en morceaux
150 g de lardons
1 c. à s. d'huile d'olive
3 œufs
100 g de crème fraîche liquide
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de poivre

- Faire cuire les pâtes dans une casserole selon l'indication du paquet.
- Pendant ce temps, mettre le parmesan dans le bol et mixer 12 sec / vit Turbo. Réserver dans un récipient.
- Mettre les lardons et l'huile d'olive dans le bol et régler 5 mn / Varoma / vit 1.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter les lardons aux spaghettis égouttés et remis dans la casserole. Rincer le bol à l'eau froide.
- Mettre les œufs, la crème fraîche, la noix de muscade et le poivre dans le bol et régler 10 sec / vit 4.
- Ajouter cette préparation aux pâtes, laisser prendre 2 mn à petit feu et les mélanger délicatement.
- Servir aussitôt avec le parmesan.

Mijoté d'agneau aux poivrons

Viande

Préparation : 5 mn + Thermomix : 21 mn

800 g d'épaule d'agneau désossée coupée en gros morceaux
200 g de poivrons rouges
200 g de poivrons verts
1 grosse tomate
2 oignons
4 gousses d'ail
100 g de crème fraîche épaisse
30 g d'huile d'olive
50 g de vin blanc sec
2 c. à c. de paprika doux
4 branches de persil (pour la décoration)
1 c. à c. 1/2 de sel
1/2 c. à c. de poivre

- Mettre les feuilles de persil (non humides) dans le bol et mixer 6 sec / vit 6 (TM21 : laisser tomber les feuilles de persil par l'orifice du couvercle sur les couteaux tournant à vit 6 pendant 6 sec). Réserver de côté.
- Mettre les poivrons lavés, épépinés et coupés en morceaux dans le bol et mixer 5 sec / vit 4. Les mettre de côté.
- Mettre les oignons coupés en 2 et les gousses d'ail dans le bol et mixer 5 sec / vit 5. (TM21 : laisser tomber les oignons coupés en quatre et les gouses d'ail sur les couteaux tournant à vit 6).
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule, ajouter l'huile d'olive et l'agneau coupé en gros morceaux et régler 3 mn / Varoma / / vit (TM21 : 3 mn / Varoma / vit 1).
- Ajouter dans le bol les poivrons hachés, la tomate coupée en morceaux, le vin blanc, le paprika, le sel et le poivre et régler 15 mn / 100° / / vit (TM21 : 15 mn / 100° / vit 1).
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter la crème fraîche et régler 2 mn / 100° / / vit (TM21 : 2 mn / 100° / vit 1).
- Décorer avec le persil haché et servir avec du riz.

Boudin aux deux pommes

Viande

Préparation : 10 mn + Thermomix : 30 mn

500 g de boudin noir
500 g de pommes fruits
500 g de pommes de terre
1 c. à c. de gros sel gris
Sel fin
Poivre moulu
Moutarde forte

- Mettre 200 g d'eau dans le bol.
- Poser le Varoma dessus avec les boudins salés et piqués à la fourchette et régler 10 mn / Varoma / vit 1.
- Pendant ce temps, éplucher les pommes et pommes de terre et les couper en gros morceaux.
- A l'arrêt de la minuterie, mettre les légumes et les fruits, le gros sel et un peu de poivre dans le bol, reposer le Varoma sur le bol et régler 20 mn / Varoma / vit 1. S'il reste des morceaux, mixer 5 sec / vit 5 et servir avec de la moutarde.

Conseils Thermomix

Choisissez du boudin noir de qualité extra. Le boudin doit être consommé dans les 3 jours suivant son achat.

Hamburgers

Plat

Hamburger de la terre

300 g de boeuf à hacher
200 g d'échine de porc
2 échalotes
4 tiges de persil plat
1 œuf
100 g de crème fraîche
40 g de farine
2 c. à s. d'huile d'olive
8 c. à c. de mayonnaise ou ketchup Thermomix
1/2 concombre
2 tomates
4 petits pains spécial Hamburger

- Mettre le persil et les échalotes dans le bol et mixer 5 sec / vit 8 (TM21 : laisser tomber les ingrédients sur les couteaux en marche à vit 8).
- Ajouter les morceaux de viande coupés en morceaux dans le bol avec l'œuf, la crème fraîche, la farine, le sel et le poivre et régler 8 sec / vit 6.
- Former le mélange de viande en 4 steaks à la taille des petits pains.
- Les faire dorer à feu moyen à l'huile d'olive environ 4 mn de chaque côté.
- Couper le concombre et les tomates en fines rondelles et les petits pains en deux.
- Mettre sur chaque côté 1 cuillerée à café de mayonnaise ou de ketchup Thermomix.
- Ajouter sur 4 moitiés les rondelles de concombre et sur les autres les rondelles de tomates. Mettre les steaks au milieu et refermer.

Hamburger de la mer

350 g de filets ou pavés de saumon
20 g de pain sec
6 tiges de ciboulette
3 tiges d'aneth
70 g de crème fraîche
1 œuf
2 c. à s. de jus de citron
1 c. à s. d'huile d'olive
4 petits pains spécial hamburger
8 c. à c. de mayonnaise ou ketchup Thermomix
Quelques feuilles de laitue

- Mettre le pain sec en morceau, la ciboulette et l'aneth dans le bol et mixer 6 sec / vit 6 (TM21 : laisser tomber les ingrédients sur les couteaux en marche à vit 6).
- Ajouter le saumon, la crème fraîche, l'œuf, le jus de citron, le sel et le poivre et régler 15 sec / vit 4.
- Former le mélange au saumon en 4 steaks à la taille des petits pains. Les faire dorer à la poêle à l'huile d'olive environ 3 mn de chaque côté.
- Couper les petits pains en deux. Mettre sur chaque côté 1 cuillerée à café rase de mayonnaise ou de ketchup Thermomix puis une feuille de laitue. Disposer les steaks de saumon et refermer.



Fleur de petits pains

En ces périodes de fêtes, c'est un plaisir de décorer tables et maisons de beaux apparats. Pour le plaisir des yeux et des papilles de tous vos convives, réalisez cette jolie fleur de petits pains qui sera du plus bel effet sur votre table.

Préparation : 5 mn + Thermomix : 3 mn
+ Cuisson au four : 40 mn

- 500 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger (déshydratée)
- 10 g de sucre en poudre
- 10 g d'huile d'olive
- 2 c. à c. de sel
- Graines de sésame
- Graines de cumin
- Graines de pavot



1 Préchauffer le four à 60° (th. 2).
Mettre 80 g d'eau et la levure dans bol et mixer 2 mn / 37° / vit 2 (TM21 : 2 mn à 40°, vit 2).
Ajouter 200 g d'eau et le reste des ingrédients (sauf les graines) et mixer 1 mn / .
Sortir la pâte du bol en tournant à l'envers la base étoilée en plastique noir du fond du bol, et former une boule.



2 A l'aide du gobelet, prélever de petites boules de pâte.



3 Préparer un bol d'eau et 3 ramequins avec les différentes graines.
Tremper les petites boules de pâte dans l'eau puis aussitôt dans l'un des ramequins de graines.



4 Disposer les petites boules, graines vers le haut, sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en formant une fleur et en laissant un peu d'espace entre chaque boule.
Cuire au four 20 mn à 60° (th. 2) puis environ 20 mn à 200° (th. 6-7).

Saveurs et envies d'automne - hiver

Les Légumes

● Chicorée, endive, céléri-rave, carotte, haricots verts, navet, poireau, radis, betterave, potiron.

Les Fruits

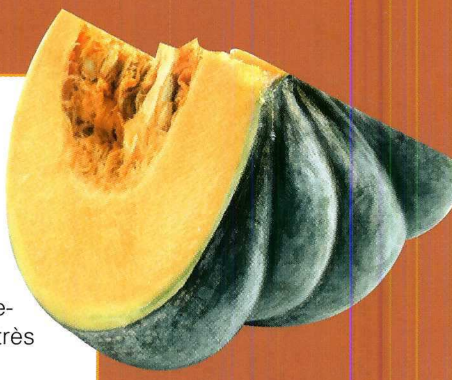
● Pomme, poire tardive, raisin, noix, noisette, clémentine, orange, kiwi, châtaigne, ananas.

Les Poissons

● Bar, loup, cabillaud, morue, églefin, dorade, hareng, merlan, coquille Saint-Jacques, crevettes, huîtres, moules.

Les Viandes

● Dinde, chevreuil, lièvre, sanglier, oie, perdrix, mouton, boudin noir.



Le potiron

● Particulièrement pauvre en calories (20 Kcal pour 100 g), le potiron figure parmi les légumes les plus riches en carotène anti-oxydant (plus la chair est orange plus elle en contient). Il est également une bonne source de fibres et est très riche en potassium.

● C'est un légume très économique. Il se consomme en soupe, en gratin, en purée ou en tartes.



L'ananas

● L'ananas est riche en fibres et contient une enzyme, la broméline, qui facilite la digestion des protéines. Contrairement aux idées reçues, l'ananas n'a donc pas de pouvoir amaigrissant, mais il permet de varier son alimentation en hiver, où les choix de fruits sont plus réduits.

● C'est un fruit exotique fragile, à ne pas placer au réfrigérateur. Il se conserve quelques jours à température ambiante.



Le boudin noir

● Il est très riche en fer, nécessaire à la bonne oxygénation du sang. Il aide à bien faire fonctionner les muscles et le cerveau. Le boudin noir couvre quasiment nos besoins journaliers avec 14 mg pour 100 g. Mais il apporte environ 320 Kcal pour 100 g et est une des charcuteries les plus grasses (30 g de lipides pour 100 g), car fabriquée à partir de sang et gras de porc. A consommer donc avec modération.